



Saveurs & Emotions

Un traiteur d'exception pour vos événements



CATALOGUE REPAS D'ENTREPRISE 2019

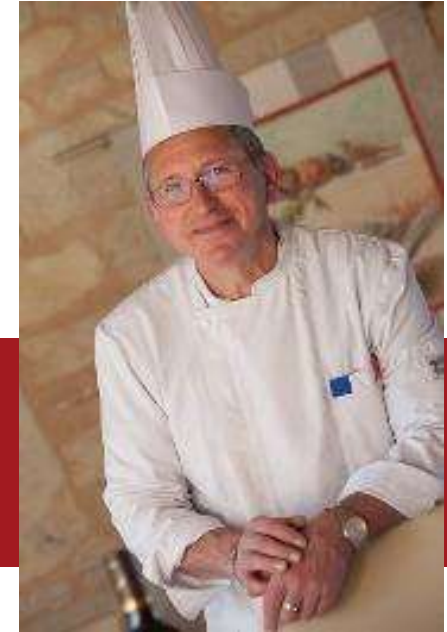
Saveurs & Emotions
92 impasse du bois des carrières
Lieu-dit les carrières - 46090 Maxou

05.65.31.38.96
traiteur@saveurs-et-emotions.com
www.saveurs-et-emotions.com



*Saveurs et Emotions c'est :
une qualité, un service, une écoute, un suivi et surtout
une prestation adaptée à vos besoins !*

ORGANISATION ET SERVICES



Notre offre comprend :

- La fourniture du matériel de cuisine nécessaire
- La présence des cuisiniers nécessaires lors de votre repas
- La vaisselle en porcelaine blanche et la verrerie ou la vaisselle jetable selon prestation
- Le nappage et les serviettes en papier intissé
- Mise en place du buffet ou service compris selon prestation
- Pour les prestations sur place, nous mettons gracieusement à votre disposition deux salles de réception
- Tarifs hors boissons

Nos Services :

- Une écoute attentive, des conseils sur mesure, une relation de confiance, une disponibilité et un savoir-faire pour des événements maîtrisés
- Pas de droit de bouchon, vous pouvez fournir vos boissons sans coût supplémentaire
- Possibilité de location de salles et de gites pour votre réception au domaine du Hameau des Saveurs (nous consulter)



Saveurs & Emotions

Nos formules

Pour un repas de qualité, riche en saveurs

LES COCKTAILS APERITIFS

PIECES SALÉES AU CHOIX

Clubs toasts

Wraps de poulet et gingembre
Mini tartelettes aux légumes confits
Purée d'avocats et tapenade de piquillos
Blinis suédois aux rillettes de saumon et mozzarella
Tapenade d'olives et mousse de carottes au chorizo
Fromage ail et fines herbes et caviar de tomates confites
Mini bouchées feuilletées aux rillettes de thon et basilic

Verrines

Verrine œufs brouillés et asperges
Verrine de crevettes à l'aioli
Verrine crème de betteraves et mascarpone
Verrine de tartare de melon (de mai à septembre)

Tapas du terroir

Tapas de rillettes de canard au foie gras
Cake au magret de canard séché
Sucette au foie gras et pain d'épice

PIECES SUCRÉES

Assortiment de mignardises

- Buffet livré ou à emporter
- La prestation comprend les verres jetables

6 pièces apéritives (salées ou sucrées)

Eau plate et gazeuse, jus de fruits

10,00€
par pers.
HT

10 pièces salées au choix et

3 pièces sucrées

Eau plate et gazeuse, jus de fruits

16,00€
par pers.
HT

Pièce supplémentaire 1,20 €

Apéritif (15 cl / pers.) 3,80 €
Soupe de champagne OU kir OU Fénélon

Vin au choix (12 cl / pers.) 2,80 €
vin rouge : Domaine de Mériduet Les jumeaux
vin rosé : Domaine de Matèle les orchidées
vin blanc : Côtes de Duras Domaine du vieux bourg

L'APERITIF DINATOIRE

Assortiment de clubs toasts

Tapenade d'olives et mousse de carottes
au chorizo
Verrine d'avocat et tapenade de piquillos
Pain suédois aux rillettes de saumon et
crevettes
Blinis au saumon fumé
Cake au magret de canard
Verrine de tartare de légumes frais
Tapas de rilette de canard au foie gras

Assortiment de Pintxos

Calamar à l'aïoli
Jambon de pays et melon
Piperade chorizo

Le service à la plancha *Préparée devant les convives*

Plancha quercynoise : *escalope de magret de canard, saucisse de
canard au foie gras, émincé de bœuf, émincé de poulet*

26,00€
HT
par pers.
service
inclus

Plateau de brochettes de fromage



Le dessert

Assortiment de mignardises (4 pièces)
OU
Gâteau (à définir)

• La prestation comprend la vaisselle en porcelaine, la verrerie, le pain et le café

BUFFET PINTXOS

- *Buffet à emporter*
- *Buffet livré à partir de 20 personnes*
- *La prestation comprend la vaisselle jetable*



1,60€ HT
pièce

Piperade chorizo
Gaspacho
Tapas ail et fines herbes, jambon
de pays
Boudin grillé et fromage
Saucisse au piment
Chèvre et tomate séchée
Pomme de terre et œuf
Jambon de pays et melon
Calamar à l'aïoli
Crème d'avocat et anchois
Burger de canard
Tortillas au piment doux
Tartelette aux moules
Blinis aux crevettes
Pain d'épices au foie gras

Brochette de poulet
Rillettes de saumon
Rillettes de canard
Œufs brouillés au jambon
Escargot farcis
Moules farcies
Cake salé et magret séché
Nems
Accra de morue
Verrine de pois, lard, et menthe
Verrine d'asperges et de
ciboulette
Préfou vendéen
Toast au fois gras
Crème au cèpes
Verrine à la betterave et
mascarpone



Saveurs & Emotions

LE BUFFET CAMPAGNARD

15,00€
HT
par pers.
livré

• *La prestation livrée comprend la vaisselle jetable et le pain*



• *La prestation avec service comprend la vaisselle en porcelaine, la verrerie, le pain et le café*

18,00€
HT
par pers.
service
inclus

Entrées

Salade de pâtes au basilic, salade piémontaise, salade de tomates, melon ou quiche (selon saison), taboulé, œufs dur mayonnaise, assortiment de charcuterie

~

Viandes froides

Rôti de bœuf et poulet

~

Desserts



Saveurs & Emotions

LE BUFFET GOURMAND



27,00€
HT
par pers.
service
inclus

• La prestation comprend la vaisselle en porcelaine, la verrerie, le pain et le café

Entrées

Salade de fruits de mer, saumon froid en Bellevue, salade d'avocat, melon ou quiche (suivant saison), tartare de tomates au basilic, taboulé

Assortiment de charcuteries, jambon de pays, saucisse sèche, pâté de campagne, fritons de canard, pâté en croute, chorizo cular

~

Viandes froides

Mini brochette de poulet sauce soja

Enchaud périgourdin

Rôti de bœuf

Salade de haricots verts, salade de pommes de terre

~

Assortiment de fromages affinés

~

Desserts



Saveurs & Emotions

LE BUFFET CHIC

- Formule incluant le buffet d'entrée et le plat chaud servi à table
- La prestation comprend la vaisselle en porcelaine, la verrerie, le pain et le café

BUFFET

Entrées

Salade de fruits de mer, saumon froid en bellevue, salade d'avocat, melon ou quiche (suivant saison), tartare de tomates au basilic, taboulé

~

Assortiment de charcuteries

Jambon de pays, saucisse sèche, pâté de campagne, fritons de canard, pâté en croute, chorizo cular

29,50€

HT

par pers.
service
inclus

SERVICE À TABLE

Plat chaud au choix

Confit de canard maison, pommes de terre sarladaises et salade verte

OU

Filet de canette grillé, jus déglacé au vin de Cahors et julienne de cèpes

OU

Jambonnette de poulet fermier, crème d'ail et miel

OU

Fondant de veau, sauce aigre douce

OU

Gigot d'agneau rôti à la quercynoise

~

Accompagnement au choix

Écrasé de pommes de terre, gratin dauphinois, pommes de terre sarladaises
sauté de courgettes, tomates à la provençale, haricots verts

~

Ardoise de fromages affinés

~

Desserts



Saveurs & Emotions

LES MENUS

La Formule du chef

18 € HT

Magret de canard séché, cou de canard farci, confit de canard,
pommes de terre à la sarladaise, Rocamadour et salade verte

~

Dessert du jour

Le Menu Gourmand

32 € HT

Entrée

Brochette terre et mer façon Daguin (*saumon et foie gras*)

OU

Œuf poché à la Périgourdine (*foie gras poêlé et sauce au Porto*)

~

Plat

Tournedos de bœuf sauce aux morilles, écrasé de pommes de terre et
poêlée de légumes de saison

OU

Filet de sandre ou de Saint-Pierre, beurre blanc et risotto aux asperges

~

Ardoise de fromages affinés

~

Dessert

Chou parfait aux noix

OU

Délice aux fruits rouges

• Nos menus comprennent le service, la vaisselle, la verrerie, le pain et le café

Le Menu Terroir

19 € HT

Entrée

Terrine périgourdine, fricassée de champignons et salade verte

Salade de filet de rouget, gambas et aïoli

Foie gras de canard maison (supplément de 2€)

~

Plat

Brochette d'aiguillette de canard, abricot, sésame
et poêlée de légumes de saison

OU

Filet mignon de porc rôti, sauce au beurre rouge
et gratin de pommes de terre

OU

Cassoulet maison

~

Fromage

(supplément de 1,80€)

Rocamadour

~

Dessert

Panna cotta aux éclats de pralin caramélisés

OU

Tarte aux noix maison et glace vanille



Saveurs & Emotions

LES PLATEAUX REPAS

• *La prestation comprend la livraison, des plateaux repas, les couverts, les serviettes, le pain*

14 € HT
par pers.

MENU

Entrées
crudités
charcuterie
~

Viande froide
accompagnée de légumes ou de salade
~

Fromage
~

Dessert



NOTRE SELECTION DE DESSERTS

- Les gâteaux, tartes et entremets pour 10 personnes
- Les demi cadre sont des gâteaux pour 25 personnes

LES GÂTEAUX

Moelleux au chocolat
Moka chocolat ou café
Gâteau aux myrtilles
Gâteau au citron de Sicile et thé Earl Grey
Gâteau pêches/passion
Gâteau aux framboises
Cheesecake au caramel (sans gluten)
Pastis quercynois
Croustade aux pommes **OU** aux myrtilles
Puit d'amour
Pur cacao

LES TARTES AUX FRUITS

pommes, poires amandes, abricots, rhubarbe,
framboises, myrtilles, fraises, citron meringué

LES ENTREMETS

Trois chocolats, Poire/caramel, Fruits rouges,
Citron meringué, Forêt noire

LES DEMI CADRES

Framboisier	Framboise passion craquant
Fraisier	Mascarpone fruits rouges
Feuillantine chocolat	Craquant trois chocolats
Croustillant praliné	Fraises des bois
Passion panacotta	Royal chocolat
Mangue passion	Nougat
Fraise amande thé vert Matcha	Citron meringué

LES BOUCHÉES GOURMANDES

Panaché de macarons
vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, pistache, framboise

Panaché de choux
chocolat, caramel, vanille, framboise, citron, pistache



VIN DE CAHORS ROUGE

Château Lamagdelaine Noire	8,00€
Domaine de Mériguet Les Jumeaux	8,60€
Domaine de Mériguet Cuvée prestige	9,20€
Domaine de Mériguet Grand Mériguet	27,50€

VIN ROSÉ

Grains de Revel	6,60€
Domaine de Matèle Les Orchidées	6,40€
Château Lamagdelaine Rosé	7,30€



• Les prix sont indiqués **HORS TAXES** sous réserve de changement des tarifs fournisseurs

LA CAVE

VIN BLANC MOELLEUX

Domaine de Revel Instant Papillon	6,60€
Château Haut -Monplaisir	9,30€
Château de Gaudou La Charmeuse	9,80€

VIN BLANC SEC

Côte de Duras Domaine du Vieux Bourg	6,60€
Domaine de Matèle Cuvée le Bécasseau	11,00€
Gaillac Perlé Esprit de La bastide	7,00€



Saveurs & Emotions

Pour vos repas d'entreprise, nous mettons gracieusement à votre disposition des salles de réceptions au domaine du Hameau des Saveurs



Nous contacter :

05.65.31.38.96

traiteur@saveurs-et-emotions.com

92 impasse du bois des carrières
Lieu-dit les carrières - 46090 Maxou

www.saveurs-et-emotions.com

